

# Lamm-Lachse, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Schalotten

## Für 2 Personen

2 Lammlachse, a 150 g	100 g Knollensellerie	100 g mehlig. Kartoffeln
10 Schalotten	3 Knoblauchzehen	1 Knolle Ingwer, klein
10 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	1 Muskatnuss
100 ml Sahne	100 ml Milch	100 ml trockener Rotwein
100 ml Gemüsefond	20 g Zucker	Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Milch und die Sahne zusammen zum Kochen bringen und die Kartoffel- und Selleriestücke darin weichkochen. Die Lammlachse waschen und trocken tupfen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Lammlachse zusammen mit dem Ingwer, Rosmarin und sechs Zweigen Thymian anbraten. Danach für circa fünfzehn Minuten in den Backofen geben. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Die Schalotten in Spalten und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin anbraten. Den restlichen Thymian zupfen und ebenfalls in die Pfanne geben. Das Ganze mit Rotwein und Geflügelfond aufgießen und einkochen lassen. Einen Esslöffel Butter und etwas Zucker zugeben. Die Kartoffeln und den Sellerie stampfen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Das Püree zusammen mit den Rotweinschalotten auf Tellern anrichten. Die Lammlachse aus dem Ofen nehmen, aufschneiden und neben dem Püree anrichten.

Dagmar Lux am 28. November 2011